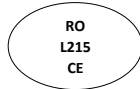


**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**Rev.: 02
Data: 16/03/2016**MOZZARELLA**

Formaggio fresco a pasta filata,
di colore bianco e consistenza
fibrosa e compatta.
Gusto fresco da latte.

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE**

Mozzarella

LUOGO DI PRODUZIONEAgricola Utvinis Srl
Stabilimento di:
Cicir, f.n. – comune di Vladimirescu
Arad (Romania)**INGREDIENTI**

LATTE vaccino pastorizzato, sale, fermenti lattici, caglio

ALLERGENI DICHIARATI COME INGREDIENTI

LATTE, suoi componenti e/o derivati

SHELF – LIFE60 giorni dalla data di produzione, conservato a
temperatura compresa tra +2 e +4 °C**STOCCAGGIO**In cella frigorifera a temperatura compresa tra
+2 e +4 °C**NOMENCLATURA DOGANALE**

04 06 90 92

VALORI NUTRIZIONALI su 100 g di prodotto

PARAMETRI	u.m.	VALORE MEDIO
Valore energetico	Kcal - KJ	304 - 1267
Lipidi	g	26
Proteine	g	23
Sale	g	1,5
Gludici	g	tracce

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRI	u.m.	VALORE MEDIO
Coliformi totali	CFU/g	< 100
Escherichia coli β -glucuronidasi positivo	CFU/g	< 10
Stafilococchi coagulasi-positivi	CFU/g	< 10
Salmonella spp	CFU/g	Assente
Listeria monocytogenes	CFU/g	Assente

FORMATI E CONFEZIONI DISPONIBILI

CODICE	PEZZATURA	PESO	IMBALLO PRIMARIO	CONFEZIONAMENTO	PALLETIZZAZIONE
FP009	Filone	1,5 kg (circa)	Sacchetto per alimenti sottovuoto	Cartoni da 10 pezzi	Pallet da 27 cartoni